

VICERRECTORÍA DE **BIENESTAR** UNIVERSITARIO



Universidad
del Atlántico

Vicerrectoría de
Bienestar Universitario

Km. 7 antigua vía a Puerto Colombia
www.uniatlantico.edu.co/uatlantico/bienestar
Tel. 319 70 10 Ext. 1111 - 1055
bienestar@mail.uniatlantico.edu.co



**EVALUACIÓN TÉCNICA
CONTRATISTA: RESTAURANTE LA VIANDA**

**REMBERTO DE LA HOZ REYES
VICERRECTOR DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

Verificación de los estándares y criterios de acuerdo de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.

**UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO
VICERRECTORÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
PUERTO COLOMBIA**



01 de septiembre de 2017

DATOS GENERALES DEL CONTRATISTA

NOMBRE: SERVICIO DE ALIMENTACION VIANDA S.A.

NIT: 800079603

OBJETO: Suministro de Almuerzos Nutritivos y Balanceados para los estudiantes de la Universidad del Atlántico.

FECHA DE VISITA: 31 DE AGOSTO DE 2017

RECIBE LA VISITA: LEYDI HERNANDEZ

Metodología

Para la evaluación de ésta área, se practicaron las siguientes pruebas:

- a. Verificación de requisitos de los requisitos y criterios contemplados en la Resolución 2674 de 2013
- b. Toma de evidencia del cumplimiento de dichos requisitos.
- c. Análisis de los resultados obtenidos.

El resultado fue el siguiente:

- Se evidencia certificación de gestión en seguridad y salud ocupacional respecto a la norma OSHAS 18001:2007 – NTC OSHAS18001:2007, con vigencia hasta el 07-05-2018, expedida por el Consejo Colombiano de Seguridad.
- Se evidencia certificación de acuerdo a la norma ISO 9001:2008, en la Elaboración Y Suministro De Servicios De Alimentación Empresarial, Estudiantil Y Gubernamental A Nivel Nacional Y Elaboración De Productos Prelistos, con vigencia hasta el 15 de septiembre de 2018, expedido por la firma SGS.

- Se evidencia visita de recertificación en HACCP en la recepción, almacenamiento, procesamiento, empaçado y distribución de alimentos cárnicos crudos, frutas, verduras y tubérculos, recepción, almacenamiento y distribución de abarrotes, cuya fecha de cierre de auditoría fue el 30 de agosto de 2017. El certificado se encuentra en trámite, realizado por la firma SGS.
- Se evidencia adherencia a procesos y procedimientos en BPM, cumpliendo los estándares normativos.
- Se evidencia programa de capacitaciones continuo, al personal manipulador de alimentos en temas relacionados a las Buenas Prácticas de Manufacturas, descritas en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013.
- Se evidencia infraestructura industrial para el procesamiento de los alimentos desde el momento de su ingreso a la Planta hasta su distribución en carros especializados en transporte de alimentos.
- Se evidencia sistema de gestión de la calidad, cumpliendo el ciclo PHVA, en cada uno de sus procesos.
- Se evalúan expedientes laborales, evidenciando idoneidad del personal administrativo y manipulador de alimentos.
- Se evidencia programa de mantenimiento de equipos y su cumplimiento, tomando evidencia física de los formatos implementados
- Se evidencia Programa de limpieza y desinfección de los equipos y utensilios y su implementación
- Se evidencia acciones de mejora frente a las debilidades reportadas el año pasado, que incluyen, adquisición de nuevos equipos y aumento del personal administrativo para la planta de producción

Al revisar las especificaciones técnicas estipulada en la invitación Pública de Mayor Cuantía No. **04 de 2017**, para seleccionar al contratista que suministrará almuerzos nutritivos y balanceados para los estudiantes de la Universidad del Atlántico, se denotan las siguientes consideraciones:

ESPECIFICACION TECNICA	CUMPLE	NO CUMPLE
a. El contratista deberá suministrar almuerzos bajo la modalidad de Subsidio Alimentario a cada estudiante interesado en las Sedes Norte, Sede Regional Suan y Bellas Artes de la Universidad, conforme a la base de datos que será entregada por Bienestar Universitario.	X	
b. Ofrecer los almuerzos de lunes a sábado, exceptuando domingos y festivos en el siguiente	X	

<p>horario:</p> <p>Sede Norte: de 10:00 am a 2:00 pm</p> <p>Sede Bellas Artes: 11:30 am a 2:00 pm.</p> <p>Sede Regional Suan: 11:30 am a 2:00 pm.</p>		
<p>c. Suministrar el servicio de subsidio alimentario, con altos estándares de calidad y siguiendo las normas estipuladas para tal fin. Por lo tanto, es obligatorio que el personal manipulador de alimentos, implemente Buenas Prácticas de Manufactura, siguiendo procedimientos establecidos para tal fin que garanticen la inocuidad del alimento, como a continuación se detallan:</p> <p>1. Prestar el servicio utilizando víveres y productos de primera calidad.</p> <p>2. Aplicar y aceptar las observaciones que realice el Supervisor del contrato, que tienda a mejorar el servicio o a subsanar las anomalías del mismo.</p>	X	
<p>3. Durante el uso de la Cafetería del Bloque H, realizar la limpieza adecuada tanto del local, como de los muebles, enseres y equipos, para conservarlos siempre en perfecto aseo.</p>	X	
<p>4. Presentar ante el supervisor, certificación de las capacitaciones realizadas sobre manipulación de alimentos expedidos por la entidad competente de los funcionarios que contrate.</p>	X	
<p>5. Suministrar la dotación técnicamente requerida a los empleados que contrate para el adecuado cumplimiento de sus funciones.</p>	X	
<p>6. Prestar el servicio continuamente sin suspenderlo en ningún momento de acuerdo con las órdenes de suministro dadas por la supervisión.</p>	X	
<p>7. Presentar la lista de los servicios y menús a ofrecer mensualmente, para ser aprobados por el supervisor.</p>	X	
<p>8. Mantener en buen estado el inmueble que se recibe en calidad de uso y devolverlo en igual estado al término del contrato, salvo el deterioro natural.</p>	X	
<p>9. Adicionar los equipos, utensilios y menaje, que sean necesarios para el perfecto desarrollo del objeto del contrato, aportando bienes muebles no fungibles, se detallarán en acta que firmará el supervisor con El CONTRATISTA la cual forma parte del contrato.</p>	X	

10. No hacer instalaciones eléctricas, de agua, gas, o cualquier reforma al inmueble sin previa autorización por parte de LA UNIVERSIDAD, a través de la Oficina de Planeación.	X	
11. Con la factura mensual anexar copia del pago de la nómina de pago de aportes (EPS, Parafiscales y salarios) de los empleados a su cargo, correspondiente al mes de la cuenta.	X	
12. Todo el personal que designe el contratista para la prestación del servicio, deberá presentar: hoja de vida, certificado de antecedentes disciplinarios, afiliación a un régimen o sistema de salud EPS, fondo de pensiones y en una administradora de riesgos laborales (ARI), carné de vacunación y resultados bacteriológicos. Estos documentos se entregarán para la suscripción del acta de inicio al supervisor del contrato, y notificar cuando por razones de fuerza mayor se deba remplazar un empleado, el cual debe cumplir con las anotaciones arriba descritas	X	
13. No utilizar la razón social de LA UNIVERSIDAD en las transacciones y compromisos que asuma en desarrollo del objeto del presente contrato.	X	
14. Constituir las garantías exigidas.	X	
15. Publicar en cartelera el menú diario ofrecido, en lugar visible y en letra imprenta de tamaño aproximado de 35 mm.	X	
16. En coordinación con la supervisión del Contrato elaborar un cronograma y determinar las muestras a tomar con el fin de realizar un análisis microbiológico para desarrollar las buenas prácticas de manufacturación en los procedimientos del Comedor Estudiantil, el costo será asumido por el Contratista.	X	
17. Capacitar a todos los funcionarios que van a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, prácticas higiénicas y otras afines en procura de optimizar la prestación del mismo.	X	
18. Cumplir con todas las obligaciones que la ley señale en materia laboral; además de lo anterior, deberán informar sobre las irregularidades que se presenten en las instalaciones, al supervisor del contrato.	X	
19. Colaborar en la prevención de accidentes, incendios, y demás siniestros que se puedan presentar en las edificaciones, tomando las medidas pertinentes, y acatando las instrucciones que para tal fin emanen del área de seguridad y salud en el trabajo de la Universidad.	X	

20. Cumplir con la vacunación del personal contratado y que se encuentre capacitado en las labores a desempeñar como, por ejemplo: en aspectos de exigencias en Seguridad Ambiental e Industrial y Seguridad y Salud en el Trabajo. Además, el personal debe cumplir con los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreción nasofaríngea en cuanto a Estafilococos Áureus, estafilococos bafa hemolítica y difteria. Coprocultivo negativo para salmonela y ShigelaSp. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. E. coli. busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia, según las disposiciones de la **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, (Julio 22)** “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.” Expedida por el **MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL**.

X

d. Brindar de forma eficiente el servicio a contratar, empleando los equipos de cocina, menaje y todo el equipamiento necesario para el transporte de los alimentos de la cocina central a las periféricas ubicadas en la Zona Norte, Bellas Artes y la Sede Regional Suan de la Universidad, manteniendo la inocuidad del alimento.

X

e. Suministrar UN (01) ALMUERZO INTEGRAL, cuya composición deberá estar ajustada a la GUÍA ALIMENTARIA PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA, según grupo etario, ajustado al ciclo de minutas, cuyas cantidades mínimas se indican en el siguiente cuadro:

TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo

X

VCT: 700 calorías

DISTRIBUCION PORCENTUAL:

Aporte Proteico: 15%

Aporte de grasas: 30%

Aporte de Carbohidratos: 55%

ALIMENTO	INTERCAMBIOS	PESO EN GRAMOS SERVIDO	FRECUENCIA
CEREAL	1	Lo sugerido en las guías alimentarias para la Población Colombiana, acorde al menú del día.	DIARIO
HORTALIZAS	1		DIARIO
FRUTAS	1		DIARIO
CARNES SIN HUESO	1		DIARIO
LEGUMINOSAS	½		3 VECES POR SEMANA
GRASAS	4		DIARIO

X

AZUCARES	2	DIARIO		
<p>Derivado de esta Minuta Patrón, el menú debe incluir: Sopa (240 cc), Plato Seco: Arroz, Ensalada de Verduras, Carne, Pollo, Pescado o Cerdo, Leguminosas, jugo de frutas, Postre.</p> <p>f. Suministrar un sistema de lector de documento de identidad (cedula o tarjeta de identidad), que lea el código de barras impreso en el mismo, de tal manera, se garantice la entrega del beneficio de forma exclusiva a estudiantes activos de la Universidad de Atlántico. Así mismo, se hace necesario visibilizar el conteo de los almuerzos suministrados en tiempo real, de tal manera que se evidencie la disponibilidad de servicios. Diariamente, se debe enviar al correo institucional estipulado para tal fin, el archivo plano que arroje las lecturas efectuadas en las sedes de los almuerzos efectivamente entregados (Sede norte, Sede Regional Suan y Facultad de Bellas Artes).</p> <p>g. Acatar las recomendaciones dadas por el Contratante, en aras de ajustar el servicio a las acciones de mejora que arrojen las encuestas de satisfacción.</p> <p>h. Presentar informes y evidencias mensuales sobre la atención prestada (servicios contratados) a la población beneficiaria</p> <p>i. Presentar informes verbales y escritos sobre casos especiales y solicitados por el Supervisor.</p> <p>j. Solo se aceptarán aquellos servicios que se ajusten a los componentes del plato servido contratado.</p>			<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	
<p>k. CLAUSULA: En los casos especiales de orden público impredecibles al interior de la Universidad, y que susciten interrupción abrupta de la prestación del servicio, se reconocerá el total de los servicios no vendidos. De igual manera, en los casos especiales de eventos deportivos y otros programados, que conlleven a la disminución de las labores académicas-administrativas al interior de las sedes, se solicitará con 24 horas de antelación el número total de servicios por Sede que se requiere para el día respectivo.</p>			<p>X</p>	
<p>l. La distribución de los almuerzos por Sede podría ser modificada según requerimiento de la Universidad, manteniendo el número total contratado.</p>			<p>X</p>	

<p>m. La venta de bonos en la Sede Norte deberá efectuarse de 8:00 am a 4:00 pm, en el lugar estipulado por la Oficina de Planeación, permitiendo la compra de bonos hasta por 1 semana, dándosele prelación a los estudiantes en condición de discapacidad, embarazadas y los estudiantes de la Sede Regional Suan.</p>	X	
<p>n. La prestación del servicio por parte del CONTRATISTA no debe generar impacto ambiental asociado a la producción de residuos ordinarios, en este sentido, EL CONTRATISTA se obliga a:</p> <p>a) Suministrar diariamente en la Sede Norte, las bandejas de alimentos con divisiones, de material reciclable, a los estudiantes que pertenezcan al Programa Almuerzos Subsidiados, al momento de recibir el beneficio. Dado que la Sede Bellas Artes y la Sede Regional Suan, no cuenta con un área delimitada para realizar el proceso de servida, que garantice la inocuidad del alimento, no se podrá implementar esta medida.</p> <p>b) Realizar los procesos de limpieza y desinfección de las bandejas posterior a su uso, con maquina industrial, que garantice, realizar los procesos de lavado y secado de forma eficiente, acorde a la normatividad vigente sobre este tema.</p> <p>c) RESIDUOS ORGANICOS: El CONTRATISTA se obliga a disponer los residuos orgánicos que genere el Programa Almuerzos Subsidiados en el recipiente y sitio indicado por el PGIRRS de la Universidad del Atlántico.</p>	X	

El Servicio de Alimentación La Vianda S.A., **CUMPLE** a cabalidad con los requisitos exigidos en el factor de calidad

(ORIGINAL FIRMADA)

REMBERTO DE LA HOZ REYES

Vicerrector de Bienestar Universitario

NOTA. Se anexan evidencias escritas de los ítems evaluados